

Cuiseur pour le riz
& marmite à vapeur
7 tasses, à une touche



Manuel d'instructions

ARC-717-1NG

Félicitations

Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.



Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.aromaco.com

PRECAUTIONS IMPORTANTES

1. Important : lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Il faut une supervision étroite lorsque l'appareil est utilisé près des enfants.
5. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer et lorsque vous ne l'utilisez pas. Laissez refroidir l'appareil avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant tout nettoyage.
6. Ne faites pas fonctionner tout appareil-ménager avec un cordon ou une fiche endommagé(e) ou après toute défaillance ou si l'appareil est endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil à l'installation de service autorisé la plus rapprochée pour son examen, sa réparation ou son ajustement.
7. L'entrée de l'appareil doit être sèche avant de le réutiliser.
8. N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis ou recommandés par le fabricant. Des pièces incompatibles créent un danger.
9. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
11. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud ou dans un four réchauffé.
12. N'utilisez pas d'appareil électroménager à des fins autres que celles prévues.
13. Ne nettoyez pas avec des tampons à récurer de métal. Des pièces peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques créant ainsi un risque de choc électrique. Les tampons à récurer de métal peuvent aussi endommager le fini.
14. Débranchez toujours de la base de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon.
15. Soyez très prudent en utilisant ou en déplaçant l'appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
16. Le cuiseur pour le riz devrait être utiliser sur un circuit électrique distinct des autres appareils électroménagers en marche. Si le circuit est surchargé avec d'autres appareils électroménagers, cet appareil pourrait ne pas fonctionner correctement.
17. Rangez dans un endroit sec et frais.
18. Pour débrancher, retirez le cuiseur de la prise de courant.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATION SUPPLÉMENTAIRE IMPORTANTE SUR LA SÉCURITÉ

- Placez le cuiseur sur une surface à plat, résistante à la chaleur et utilisez-le dans un endroit bien aéré.
- Ne le placez pas trop près du bord d'une table ou d'un comptoir car il pourrait tomber.
- Soyez particulièrement prudent s'il faut utiliser un cordon plus long. Assurez-vous qu'il soit placé au bon endroit afin d'empêcher que quelqu'un ne trébuche accidentellement sur le cordon.
- La base du cuiseur et d'autres pièces deviennent chaudes. Assurez-vous d'utiliser les poignées et de porter des gants ou des gants de cuisinier de protection.



INSTRUCTIONS DE CORDON COURTS

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de trébucher ou de s'emmêler avec un cordon plus long.
2. Des rallonges plus longues sont disponibles et peuvent être utiliser mais de manière prudente.
3. Si une rallonge plus longue est utilisée :

a. La valeur nominale électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que celle de l'appareil.
b. Le cordon plus long doit être arrangé pour ne pas s'enrouler sur le dessus du comptoir ou sur le dessus de table ou des enfants pourraient le tirer ou trébucher accidentellement.

FICHE POLARISÉE

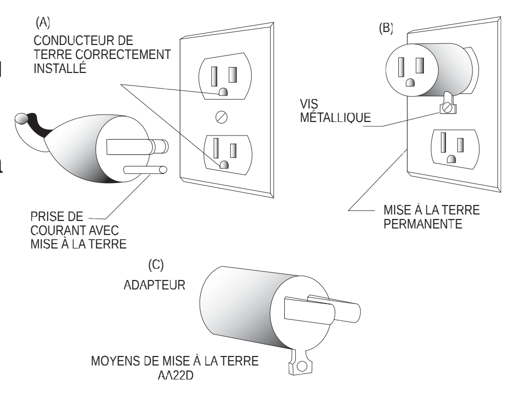
Cet appareil a une **fiche polarisée** (une lame est plus large que l'autre); suivez les instructions plus bas :

Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut entrer dans une prise polarisée que d'une seule manière. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si ceci ne fonctionne toujours pas, contactez un électricien qualifié.N'essayez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

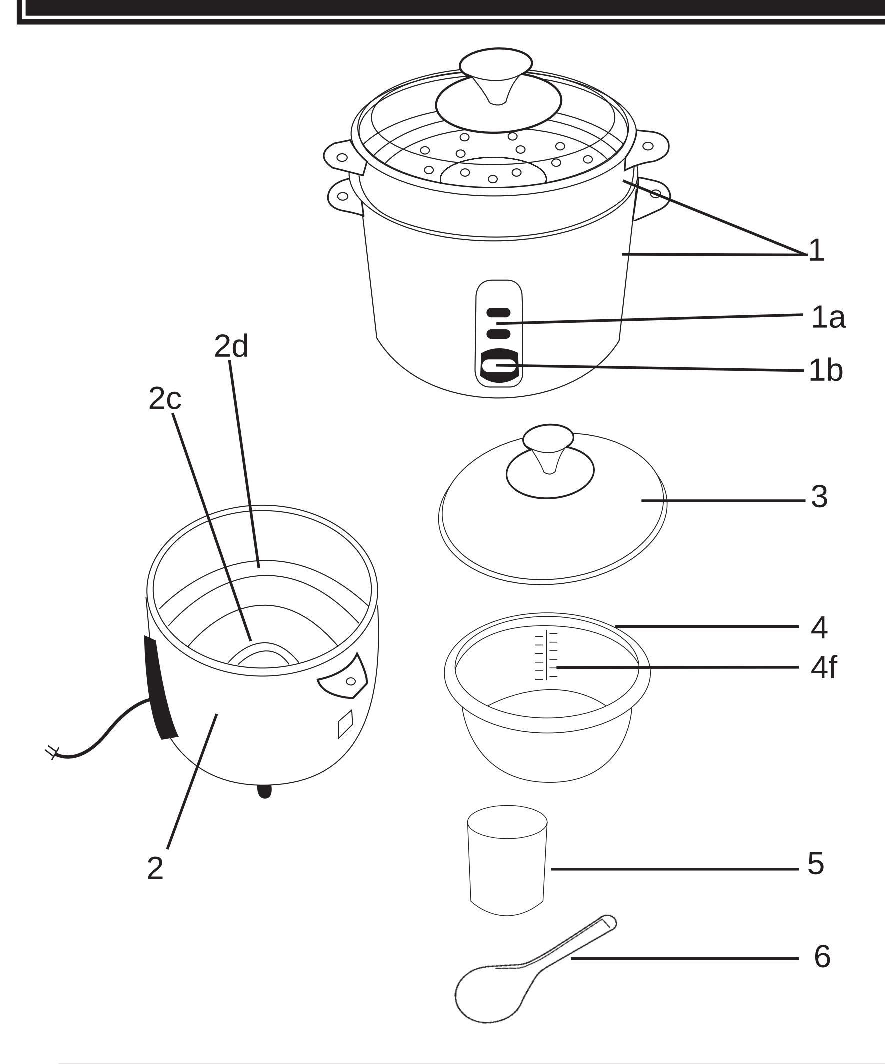
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Instructions de mise à la terre (pour les utilisateurs canadiens)

Cet appareil doit être mis à la terre lorsqu'il est utilisé pour protéger l'opérateur de tout choc électrique. L'appareil est doté d'un cordon à 3 conducteurs et d'une fiche de masse à 3 broches qui s'installe dans une prise mise à la terre correctement. L'appareil a une fiche qui ressemble au dessin A. Il faut utiliser un adaptateur (dessin B) pour connecter les fiches du dessin A aux prises à deux broches. La languette de mise à la terre qui sort de l'adaptateur doit être connecté à une masse permanente telle qu'une boîte de sortie mise à la terre correctement tel qu'indiqué dans le dessin C à l'aide d'une vis de métal.



IDENTIFICATION DE PIÈCES



Accessoires standard :

1. Cuiseur pour le riz et marmite à vapeur
a. Voyants de cuisson et de réchauffement
b. Interrupteur de cuisson
2. Corps extérieur
c. Plaque de chauffage
d. Plaque de thermo-contrôle
3. Couvercle
4. Marmite intérieure
f. Lignes de mesure d'eau (litres/tasses)
5. Tasse à mesurer
6. Cuillère

MODE D'EMPLOI

Avant la première utilisation :

1. Lisez toutes les instructions et les précautions importantes.
2. Retirez tout le matériau d'emballage et assurez-vous que les articles soient en bon état.
3. Déchirez tous les sacs de plastique car ils présentent un risque pour les enfants.
4. Lavez les accessoires dans de l'eau tiède savonneuse. Rincez et asséchez bien.
5. Retirez la marmite intérieure du cuiseur et nettoyez à l'eau tiède savonneuse. Rincez et asséchez bien avant de remettre dans le cuiseur.
6. Essuyez l'appareil avec un chiffon humide.

- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer.
- Ne plongez jamais la base du cuiseur, le cordon ou la fiche dans l'eau

Pour préparer le riz :

1. Utilisez la tasse à mesurer fournie, mesurez et ajoutez le riz à la marmite. Une tasse pleine équivaut à une tasse.
2. Rincez le riz dans la marmite intérieure jusqu'à ce que l'eau soit assez claire.
3. Utilisez les lignes de mesure d'eau intérieures ou la tasse à mesurer, ajoutez la bonne quantité d'eau. Un tableau de mesure de riz/d'eau est inclus à la page 7.
4. Pour un riz plus mou, laissez le riz tremper pendant 10 à 20 minutes.
5. Replacez le couvercle et rebranchez.
6. Enfoncez l'interrupteur au mode de cuisson. Le voyant s'allumera. Lorsque le riz est près, il passe automatiquement au mode de réchauffement et le voyant s'allumera.
7. Après la cuisson, laissez le riz reposer pendant 5 à 10 minutes sans retirer le couvercle. Ceci assurera la bonne cuisson du riz.

Pour étuver les aliments :

1. Ajoutez une petite quantité d'eau dans la marmite intérieure. Il y a un guide de cuisson à la vapeur pratique inclus à la page 8.
2. Placez le plateau de vapeur sur le cuiseur pour le riz.
3. Placez les aliments dans le plateau et enfoncez l'interrupteur au mode cuisson (cook). À la fin de la cuisson à la vapeur, il passe automatiquement au mode de réchauffement. Nous recommandons de ne laisser les aliments à ce mode que 5 à 10 minutes pour éviter la surcuisson.

ATTENTION :

- N'ouvrez pas le couvercle tandis que l'appareil est en marche.
- Si la marmite est replacée dans le cuiseur lorsqu'elle est humide, cela endommagera ce produit provoquant une défaillance.

COMMENT NETTOYER

Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir entièrement avant le nettoyage.

1. Retirez la marmite intérieure. Lavez-la à l'eau tiède, savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'une lavette.
2. Rincez et asséchez bien.
3. Répétez la démarche avec le plateau de vapeur et autres accessoires fournis.
4. Essuyez l'extérieur du cuiseur avec un chiffon humide.

- ➢ N'utilisez pas de nettoyants abrasifs durs ou de produits qui ne sont pas considérés sans danger pour les revêtements antiadhésifs.
- ➢ Cet appareil NE convient PAS au lave-vaisselle. La marmite intérieure NE convient PAS pour le lave-vaisselle.

GUIDES DE CUISSON

Tableau de mesure du riz/eau :

RIZ NON CUIT	EAU AVEC LA TASSE À MESURER	LIGNE D'EAU À L'INTÉRIEUR DE LA MARMITE	MESURE APPROXIMATIVE DE RIZ CUIT
1 tasse	1 -1/2 tasses	Ligne 1	2 tasse
2 tasses	2-1/2 tasses	Ligne 2	4 tasses
3 tasses	3-1/2 tasses	Ligne 3	6 tasses
4 tasses	4-1/2 tasses	Ligne 4	8 tasses
5 tasses	5-1/2 tasses	Ligne 5	10 tasses
6 tasses	6-1/2 tasses	Ligne 6	12 tasses
7 tasses	7-1/2 tasses	Ligne 7	14 tasses
8 tasses	8-1/2 tasses	Ligne 8	16 tasses
9 tasses	9-1/2 tasses	Ligne 9	18 tasses
10 tasses	10-1/2 tasses	Ligne 10	20 tasses
14 tasses	14-1/2 tasses	Ligne 14	28 tasses

NOTE

- En faisante cuire brune ou la zizanie, ajoutent une eau additionnelle de 3/4 tasse.
- La tasse de mesure incluse n'est pas une tasse exacte. Le diagramme se rapporte à des tasses de rice/water basé sur la tasse de mesure fournie.

conseils utiles:

HELPFUL HINTS:

1. Riz de rinçage pour éliminer le son et l'amidon excessifs. Ceci aidera à réduire brunir et coller au fond du pot, mais il peut également réduire des aliments en riz.
2. Si vous avez éprouvé le collage dû au type de riz que vous employez, essayez d'ajouter un enduit léger de jet d'huile végétale ou de non-bâton au fond du pot intérieur avant d'ajouter le riz.
3. C'est seulement un guide de mesure général. Comme il y a beaucoup de différents genres de riz disponibles (voyez au sujet du riz à la page 9), mesure de rice/water peut changer légèrement.

GUIDES DE CUISSON

Tableau de cuisson à la vapeur :

LÉGUME	QUANTITÉ D'EAU	DURÉE DE CUISSON À LA VAPEUR
Asperges	1/2 tasse	10 Minutes
Brocolis	1/4 tasse	5 Minutes
Chou	1 tasse	15 Minutes
Carottes	1 tasse	15 Minutes
Chou-fleur	1 tasse	15 Minutes
Maïs	1 tasse	15 Minutes
Aubergines	1-1/4 tasses	20 Minutes
Haricots verts	1 tasse	15 Minutes
Pois	1/2 tasse	10 Minutes
Épinards	1/2 tasse	10 Minutes
Courges	1/2 tasse	10 Minutes
Courgettes	1/2 tasse	10 Minutes

CONSEILS UTILES :

1. Puisque la plupart des légumes n'absorbent qu'une petite quantité d'eau, aucun besoin d'augmenter la quantité d'eau pour les plus grosses quantités de légumes.
2. Gardez toujours le couvercle fermé pendant toute la démarche de cuisson à la vapeur. Ouvrir le couvercle provoque une perte de chaleur et de vapeur, menant à un temps de cuisson plus court. Si vous devez ouvrir le couvercle, vous devriez ajouter un peu d'eau pour aider à revenir au temps de cuisson prévu.
3. L'altitude, l'humidité et la température extérieur peuvent affecter le temps de cuisson.
4. Le tableau de cuisson à la vapeur n'est offert qu'à titre de référence. Les temps de cuisson réels peuvent varier.

QUELQUES MOTS SUR LE RIZ

Le riz est une source valable de glucides complexes, à faible teneur en gras et il est aussi une bonne source de thiamine, niacine et de fer. C'est un ingrédient essentiel d'un régime sain.

Il y a de nombreuses variétés différentes de riz disponibles sur le marché. Votre cuiseur pour le riz Aroma peut préparer tous les types de riz parfaitement et à chaque fois. Voici les variétés les plus courantes de riz ainsi que leurs caractéristiques :

Riz à grain long

Typiquement ce riz n'est pas féculent et a des grains individuels séparés après la cuisson. Le riz " Californie " est mou; le " Caroline " est un peu plus ferme et le " Jasmin " est le plus ferme de la variété à grains longs et il est à la fois savoureux et parfumé.

Riz à grain court

Ce grain est typiquement mou, collant et moelleux. Ce riz est utilisé pour le sushi. Le " Riz Californie " est mou; le " Riz sucré " est souvent appelé le riz " perlé " à cause de sa forme ronde et il est plus collant et excellent pour préparer le pouding au riz.

Riz brun

Le riz brun est souvent considéré la variété la plus saine. Il a des épaisseurs de son sur les grains de riz et contient plus de vitamines B complexes, fer, calcium et fibres que le riz poli (blanc). Le riz brun le plus populaire est le riz à long grain et il a une texture moelleuse.

Riz sauvage

Le riz sauvage est fourni dans diverses variétés et mélanges. Il est souvent mélangé au riz à long grain pour sa texture plus ferme et sa couleur riche de brun à noir. Le riz sauvage convient parfaitement pour farcir la volaille lorsqu'il est préparé avec un bouillon et mélangé avec vos fruits secs préférés.

GARANTIE LIMITÉE

La société Aroma Housewares garantit que ce produit sera libre de défauts de matériau et de fabrication pendant une année de la date d'achat vérifiable dans la région continentale des États-Unis.

Au cours de la période de cette garantie, Aroma Housewares réparera ou remplacera sans frais, à sa discrétion, les pièces défectueuses, pourvu que le produit soit retourné, frais de transport pré-payés avec preuve d'achat et 8 USD pour les frais d'envoi et de manutention à l'ordre de la société Aroma Housewares Company. Avant de retourner un article, vous devez appeler au numéro sans frais plus bas pour obtenir un numéro d'autorisation de retour. Allouez de 2 à 4 semaines pour le retour.

Cette garantie ne couvre pas la mauvaise installation, utilisation, tout abus ou négligence de la part du propriétaire. Cette garantie n'est pas valide si le produit est démonté ou réparé par un service qui n'est pas autorisé à le faire.

Cette garantie vous donne des droits juridiques précis qui peuvent varier d'un état à l'autre et ne couvre pas les régions à l'extérieur des États-Unis.

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121, É.-U.
1-800-276-6286
L-V, 8h30 - 17h00, heure du Pacifique
Site Internet : www.aromaco.com